**Nr. 10.** **Kraków, 25. maja 1911** **Rok IV.**




„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 0 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.



# Przed otwarciem wystawy.

Już tylko kilka dni nas dzieli od tej dawno oczekiwanej przez wszystkich chwili, w której oczom całego świata okażemy naszą pracę. Za kilka dni rozniosą telegramy na wszystkie strony świata radosną wiadomość:

**Wystawa piekarsko-młynarska otwarta!**

Gotując się do tego uroczystego dla nas aktu, poczuwamy się do obowiązku, tym razem po raz ostatni, podać najpotrzebniejsze wskazówki dla tych kolegów, którzy w wystawie czynny udział biorą, względnie obecnością swą tak w dzień otwarcia wystawy jak i w dzień wiecu uświetnią te pamiętne chwile.

Otwarcie wystawy nastąpi nieodwołalnie

**dnia 1. czerwca**

t. j. we czwartek. *Osobne zaproszenia z szczegółowym programem zostaną w swoim czasie rozesłane do wszystkich piekarzy i młynarzy we wszystkich zaborach.*

Koledzy, którzy zgłosili przedmioty na wystawę, **muszą takowe najpóźniej dnia 29. maja** pocztą lub pospiesznym pociągiem **wysłać pod adresem: „Komitet wystawy piekarskiej Lwów, Ratusz II“.**

Będzie naszem staraniem, by jury już pierwszego dnia zebrała się celem ocenienia i przyznania nagród.

Na dzień otwarcia wystawy zapraszamy wszystkich chętnych kolegów. Rzecz prosta, iż w uroczystości otwarcia wezmą udział także przedstawiciele władz politycznych, autonomicznych i miejskich, t. j. namiestnik dr. Bobrzyński, marszałek krajowy hr. Badeni, prezydent miasta Lwowa Ciuchciński, tudzież delegaci ministerstw handlu i robót publicznych.

Niezależnie atoli od otwarcia wystawy weźmiemy udział **w wiecu,** który zwołanym zostanie na dzień

**11. czerwca.**

Schodzimy się często razem, ubolewamy nad sobą i naszym zawodem, — przyznajemy, iż źle nam jest. Te żale, te bole, to wszystko co nam dolega, — wypowiemy publicznie w dzień wiecu. Nam grozi wiele, z różnych stron, musimy staczać walkę i z czeladnikami, i z dostawcami mąki, i z samym parlamentem. Na wiecu, w którym wezmą udział reprezentanci piekarscy z całej Austryi, — tudzież związku prowincyi poznańskiej, berlińskiej i toruńskiej, — obmyślimy środki zaradcze, które choć w części zapobiegną grożącemu nam niebezpieczeństwu.

A i jeszcze jeden powód, dla którego musimy wszyscy w dniu wiecu się zgromadzić. Oto w tym samym dniu odbędzie się *WIEC MŁYNARZY* i *POŚWIĘCENIE* ich związkowego *SZTANDARU.* — Nadarza się tedy sposobność bliższego zapoznania się z młynarzami, co z pewnością na dobre nam wyjdzie.

A więc gorąco zapraszamy imieniem naszem i stolicy kraju, *NA DZIEŃ 1. i 11 CZERWCA DO LWOWA.* Spodziewamy się, że ani jeden piekarz polski się nie znajdzie, którzyby tej pierwszej polskiej wystawy nie zwiedził.

Szczegółowy program tak trwania wystawy jak i wiecu znajdzie każdy w zaproszeniu. Z licznych przygotowanych niespodzianek możemy wyjawić, iż wystawę zwiedzą wszystkie polskie szkoły techniczne, akademiej handlowe, przybędzie gremialna wycieczka królewiaków i wielkopolan, nadto w dniu 11. czerwca odbędzie się festyn i raut na placu powystawowym.

Żegnajmy się zatem dziś ze słowami:

**do widzenia we Lwowie.**

## Dwa artykuły.

„Nowa Reforma“ zamieściła w jednym z ostatnich numerów dwa znamienne artykuły, które mają zasadnicze znaczenie także i dla nas. Z tego powodu pozwalamy sobie zapoznać z niemi szerszy ogół Czytelników. Są one tak treściwie napisane, że nam nie przypadło już nic do dodania uwag od siebie. Pierwszy artykuł, zatytułowany „Drożyzna zboża“ brzmi następująco:

Centrala agrarna w Wiedniu zajęła przed kilku dniami stanowisko względem zbliżających się wyborów do parlamentu, i to stanowisko, które urąga wprost obecnej klęsce drożyźnianej i ogólnej biedzie. Na posiedzeniu tem centrali wystąpił znany agitator agrarny baron Hohenblum z pogróżkami pod adresem mieszczan, a cała centrala do pewnego stopnia podzielała jego poglądy na stosunki obecne, ponieważ powzięła uchwałę, iż od wszystkich kandydatów, ubiegających się o mandaty poselskie w okręgach rolniczych, zażądać należy *słowa honoru*, iż nigdy się nie zgodzą na zmianę traktatów cłowych oraz obowiązujących obecnie ceł agrarnych, w myśl odzywających się teraz z coraz większą natarczywością żądań wielkiej rzeszy konsumentów. Że domaganie się tego rodzaju zobowiązań ze strony przyszłych posłów, takie dawanie im ścisłej dyrektywy, sprzeciwia się przepisom konstytucyi, nad tem wcale się nie zastanawiano. Zdaje się, że dla tych panów, gdy rozchodzi się o ich zawodowe interesa, względy na konstytucyę wcale nie istnieją.

Równocześnie niemal obradujący w Budapeszcie węgierski kongres rolniczy uchwalił, na wniosek byłego ministra Du ranyego, ażeby rząd węgierski nie zezwolił na import bydła w Bułgaryi i aby wogóle nie dopuścił do wprowadzenia do *Austryi* większej ilości mięsa argentyńskiego ponad przyznane jej już 2000 ton. Dalej i tam zastrzeżono się stanowczo przeciwko wszelkim nowym rzekomym zamachom na cła zbożowe.

Obie te uchwały powzięte zostały w chwili

w której ceny zboża w Austryi znowu dosięgły też wprost niepokojącej wysokości. Dnia pierwszego i drugiego maja płacono za metryczny cetnar pszenicy zeszłorocznej 25 koron, a także ceny za pszenicę tegoroczną, ceny na październik nie o wiele były niższe. Wysokość ich uwydatni się nam w całej pełni, jeśli porównamy je z cenami r. 1904. Wówczas to, a więc zaledwie przed siedmiu laty, płacono w Budapeszcie za metryczny cetnar tej samej jakości niespełna 17 koron. Od roku 1904 ceny pszenicy wzrosły więc w Austro-Węgrzech o przeszło ośm koron, czyli o blisko pięćdziesiąt procent!

W następnych dniach maja ceny pszenicy na giełdzie budapeszteńskiej nieco obniżyły się wprawdzie, ale tylko o drobnostkę, bo na zwykłym cetnarze z 12 koron 82 hal. spadły na 12·47 kor. — na październik zaś z 11·56 kor. na 11·25 kor; w ostatnich atoli dniach znów podskoczyły. Zanosi się zatem na to, że i rok bieżący *nie przyniesie nam żadnej ulgi w cenie mąki lub chleba*, że drożyzna obecna w niczem się nie zmniejszy.

Ten wysoki stan cen zboża chlebowego jest tem bardziej zadziwiającym, ponieważ ze wszystkich krajów Europy i Ameryki nadchodzą wieści, iż widoki żniw tegorocznych wskutek sprzyjającej pogody ostatnich tygodni znacznie się polepszyły, i że przedstawiają się *wcale korzystnie*. Na Węgrzech zanosi się na dobry sprzęt średni, a w Stanach Zjednoczonych podobno nawet na sprzęt wyższy, niż średni. W innych latach wieści takie wpływały odrazu na ceny zboża w Europie i obniżały je znacznie; dziś żadnego już nie sprawiają ani efektu, ani nawet przejściowego wrażenia. Co więc sprawia, że ceny zboża są dziś tak stale wysokie?

Na Węgrzech tłómaczą obecną ich haussę tem, że obliczenia węgierskiego ministerstwa rolnictwa, dotyczące wydajności sprzętu zeszłorocznego, okazały się mylnemi. Ministerstwo to omyliło się rzekomo o blisko pięć milionów metrycznych cetnarów, obliczyło sprzęt zeszłoroczny na blisko 50 milionów metrycznych cetnarów, podczas gdy wydał on rzeczywiście najwyżej tylko 45 milionów m. cetnarów. Faktycznie też dowóz pszenicy węgierskiej na targi krajowe okazał się mniejszym, niż przewidywano. Lecz chociażby sprzęt zeszłoroczny na Węgrzech wynosił naprawdę tylko 45 milionów metrycznych cetnarów, byłby on zawsze jeszcze sprzętem średnim, przy którym ceny nie powinny dosięgać tak anormalnej wysokości. I w roku 1904 nie był on wyższym, i wówczas sprzęt takiej wysokości poprzedziły dwa lata nieurodzaju i braku zboża, a mimo to płacono wówczas za metryczny cetnar pszenicy koron 17, dziś zaś koron 25 i więcej.

Z innej znów strony składają winę na obecną drożyznę głównego u nas zboża chlebowego na nieuregulowane w Austryi i na Węgrzech stosunki w handlu terminowym zboża.

Z powodu braku dotyczących wyraźnych przepisów i norm prawnych, wytworzył się dziki handel terminowy, który daje szerokie pole szalonym nieraz spekulacyom. I one też podobno obecnie w niemałej mierze przyczyniły się do podniesienia cen pszenicy na tak wysoki, mimo dobrych widoków żniwnych poziom. To też tak w Wiedniu, jak i w Budapeszcie, odzywają się liczne głosy, domagające się przywrócenia znów ujętego w ściśle normy i przepisy legalnego terminowego handlu zbożem.

Czy okaże się on rzeczywiście należytem remedyum na obecną drożyznę zboża, trudno przewidzieć. Pesymiści zapewniają, że drożyzna ta nie ustanie, dopóki cła rolnicze pozostaną taką „świętością nietykalną", jaką są dzisiaj, dopóki rządy obu części Austro-Węgier stanowczo i bezwzględnie się opierać będą wszelkim żądaniom ich zniesienia, lub chociażby tylko czasowego zawieszenia lub obniżenia. Bo jedynie ta pewność, że większy dowóz zboża z zagranicy jest wprost wykluczony, dodaje agraryuszom i spekulantom zbożowym w Austro-Węgrzech odwagi do tego rodzaju podnoszenia cen, kosztem kieszeni i żołądka ogółu konsumentów.

Tymczasem zaś Austro-Węgry dziś już *koniecznie potrzebują znacznego importu zboża zagranicznego*, bo własna ich produkcya pszenicy na wyżywienie ludności *w normalnych* nawet latach *nie wystarcza*. I tak w roku 1909 sprowadzono do Austro-Węgier pszenicy zagranicznej 7·3 mil. metrycz. cetnarów w cenie 155 milionów koron, w roku 1910 mimo lepszego sprzętu zawsze jeszcze 2·8 milionów metr. cetnarów wartości 55 milionów koron. Cyfry te posiadają chyba większe znaczenie faktyczne — niż operetkowe argumenty pana Hohenbluma.

## Korespondencya z Poznania.

Poznań 21. maja 1911

*(Krótki pogląd i uroczystości Cechu piekarskiego w Poznaniu).*

Cech piekarski został założony r. 1253 Akta założenia znajdują się z pewnością w archiwum miejskim, które są nam bardzo mało co znane, jak tylko rok założenia i że w roku 1288. został członek cechu Tylo Pister wybrany jako sędzia przysięgły. Dalej nie są nam znane żadne fakta jak wykazują cośkolwiek akta z r. 1728 i protokularz od r. 1800 do r. 1884, których dotychczas przejrzyć nie mogłem.

W dniu 20 stycz. 1885 związek prowincyi poznańskiej, wstąpił do centralnego niemieckiego związku Germania w Berlinie, za czasów starszego p. Jana Hanelkiego, a wówczas cech poznański posiadał 150 członków. Od tego czasu byli starszymi pp. Marceli Grześkowski od r. 1902–1908, od r. 1908 do dzisiejszego dnia Otto Boldin. Obecnie posiadamy członków około 90-ciu, w tem ¾ polaków a reszta niemców i żydów. Od czasu przystąpienia do związku Germanii posiadamy oprócz chorągwi cechowej, jeszcze chorągiew kościelną dla użytku obrządków kościelnych i przy pogrzebach członków i ich żon katolickich W tym roku zniewoleni byliśmy dla zrujnowania starej złożyć się i sprawić sobie nową chorągiew, która bardzo pięknie i bogato wykonana została w zakładzie pani Chojdzińskiej za bardzo tanią cenę mk. 500. Takowa zostanie poświęcona 30 b. m. o godz. 9tej z adoracyą dziesięciu panien córek mstr. piekarskich w kościele po-Dominikańskim z wysłuchaniem Mszy św. Po ceremonii kościelnej odbędzie się w domu Przemysłowym wspólne śniadanie dla uczestników, dla których zostało uchwalone 150 M. W czerwcu r. b. obchodzi Związek w udziale 12te posiedzenie przypadające w Poznaniu z obchodem 25-letniego Jubileuszu wstąpienia do Germanii z następującym porządkiem: 12. w poniedziałek: przyjmowanie delegatow z W. Księstwa poznańskiego i niemieckiego na centralnym dworcu poznańskim; o godz. 10. wymarsz z dworca z delegacyą na wzgórze św. Łazarza, poczem następuje wspólne śniadanie; o godz. 1szej: plenarne posiedzenie z dwunastoma punktami porządku dziennego. Po zebraniu naznaczono wspólny obiad na godz. 7mą, o godz 9. bal do godz. 3ciej.

13go we wtorek o godz. 8½, kawa z koncertem przy czterech ogródkach w lokalu p. Sersender'a; o godz. 11tej wyjazd parowcem do Puszczykowa, wspólne śniadanie u p. Mandel'a, o g. 5tej z powrotem do lokalu posiedzeń Wilhelm'a przy alejach, 14go w środę o g. 10 zwiedzenia Zwierzyńca i wystawy wschodnio niemieckiej. Wieczorem pożegnalny wieczorek w tunelu Bismarka przy ul. Bismarka.

Na wystawę do Lwowa, oprócz zgłoszonych wyrobów, poszlemy sześć starych dokumentów cechowych w Poznaniu w języku polskim, niemieckim i łacińskim z lat 1728, 1736, 1756, 1802, 1828 i protokolarz w polskim i niemieckim języku od 1800 do 1884 r. *St. St.*

**Od Redakcyi.** Zamieszczając powyższą korespondencyę, nie możemy pozostać dłużni serdecznego podziękowania za pamięć o naszem piśmie i za zajęcie się naszą wystawą. Z łatwo zrozumiałych powodów nie możemy wyjawić nazwiska czcigodnego kolegi. Ale może być pewnym, że słowa jego znajdą oddźwięk w sercach jego pozakordonowych kolegów.

Dziękując serdecznie musimy stać się natrętnymi i poprosić o jeszcze. A mianowicie prosimy niezapomnieć przysłać nam sprawozdanie i opis uroczystości z waszego jubileuszowego zjazdu, który w Poznaniu w dniach 12, 13 i 14 czerwca ma się odbyć.

REDAKCYA.

## Dla piekarskiej młodzieży.

Wiadomą powszechnie jest rzeczą, jak wielką troskę przynoszą majstrom uczniowie piekarscy. Są oni pozostawieni przeważnie samym sobie, gdyż przecież trudno wymagać od majstra by na każdym kroku śledził ucznia, dlatego też związek majstrów piekarskich w Wielkopolsce wydał w polskim i niemieckim języku przepisy, dotyczące zawodu i życia terminatorów piekarskich.

Wszyscy Panowie majstrowie nad temi przepisami powinni się zastanowić i do serca wziąć, a nowym uczniom przedkładać jako ich obowiązek.

Brzmią one:

### PRZEPISY,
### dotyczące zawodu i życia terminatorów piekarskich.

Czas nauki jest czasem przygotowania do Waszego przyszłego powołania w świecie. Uczeń, który korzysta z czasu, staje się dla społeczeństwa ludzkiego członkiem użytecznym i przydatnym; sam sobie przygotuje podstawę pod swoje przyszłe utrzymanie. Starajcie się zatem wyuczyć się doskonale, a zarazem postępowaniem Swojem zaskarbić sobie życzliwość wszystkich ludzi.

Krok jaki dziś stawiacie, jest jednym z najważniejszych dla całego życia waszego. Opieka rodziców ustaje z dniem wstąpienia do nauki, a pryncypał wstępuje w miejsce rodziców i w ich prawa. Bez obcej bowiem pomocy sam człowiek nie zdoła nic począć, to też i wam w obranym zawodzie konieczną jest przedewszystkiem pomoc waszego pryncypała. Obowiązani zatem jesteście do największego posłuszeństwa i bacznej a ciągłej uwagi względem nauk waszego majstra, do spełnienia z chęcią i zamiłowaniem wszelkich jego poleceń, do odznaczenia się wiernością i uczciwością, prawdomównością i porządkiem, a zarazem do postępowania tak względem niego jako i jego rodziny z wszelką przyzwoitością i ugrzecznieniem. Wogóle jednak względem każdego z ludzi powinniście być grzeczni i przyzwoici, usłużni i chętni, zręczni i pokorni.

Czem więcej starać się będziecie postępować sobie uczciwie, tem więcej kochać was będą i szanować, tem więcej pryncypałowie wasi staną się wam przyjaciółmi a w kiedyś ku swojej radości oraz ku radości wszystkich zacnych ludzi szerzyć będziecie w zakresie przyszłego waszego pola działania szczęście i błogosławieństwo.

Jak najsumienniejsze przestrzeganie niżej zamieszczonych punktów przygotuje Was na tego rodzaju szczęście życiowe i w nie was wprowadzi

1. Gdy rano wstajecie, pierwsze co uczynić macie, to umycie na czysto rąk i twarzy, i wymiecenie na czysto i otworzenie dzieży.

2. Nie wolno Wam spać nigdy podczas pracy, a gdy pochwyci Was senność, to starajcie się odegnać ją, zmywając sobie twarz zimną wodą.

3. Na ogień i światło nadewszystko winniście dać baczenie; nie wolno Wam nigdy chodzić z lampą na strych z mąką, albo do drewnika; zabronione to zresztą i przepisami policyjnymi, a w razie denuncyacyi surowa czeka kara ze strony władzy.

4. W czasie roboty starać się winniście o jak największą schludność. Gotowe pieczywo należy oczyścić starannie z wszelkich resztek popiołu i węgli; obowiązkiem też waszym powylewać codziennie zanim nanosicie świeżej wody burzowiny i stągiew osuszyć. Po ukończeniu pracy oczyścić też trzeba strychówki i powywieszać je, aby uschły. Nie wolno też nigdy wyjść na ulicę, zanim się umyliście i ubraliście chędogo.

5. Zachowajcie zawsze przeświadczenie tego, że wasze serca czyste a życie wasze niewinne. Dla tego w największej zawsze miejcie cenie uczciwość. Zdarzają się wypadki, gdzie terminator wystawionym bywa na pokusy i podszepty innych, zwłaszcza przy mierzeniu osucia i mąki. Nie dopuśćcie się nigdy oszustwa tego rodzaju względem swego pryncypała. Nie zatrzymajcie nigdy nic z pieczywa bez wiedzy pryncypała, gdy zauważycie zaś, że inni to czynią to obowiązkiem waszym donieść o tem majstrowi, a on z pewnością będzie wiedział co uczynić, aby Was ochronić przed wszelkiemi dalszemi nieprzyjemnościami. Wogóle nieuczciwość oszukaństwo i zatajenie karze cech jak najsurowiej. Zniweczycie przebyty już czas nauki i nie będziecie wyzwolonymi, jeśli splamicie się tym występkiem.

Od koziczka do rzemyczka — mówi stare nasze przysłowie,
A od rzemyczka na szubienicę, to już bardzo blisko.
Łotrem skończonym nie był nikt od razu,
Zazwyczaj zaczynał od kradzieży drobnych przedmiotów

6. Gdy pryncypał poleci Wam pieczenie sucharków, to pozostać winniście tak długo przed piecem, aż sucharki te będą gotowe; nie wolno Wam usiąść ani położyć się, gdyż moglibyście łatwo usnąć i zniweczyć

pieczywo, a jesteście zobowiązani zrządzoną stratę wynagrodzić.

7. Również i wobec przełożonych waszych winniście być grzeczni i przyzwoici. Jeśli pryncypał Wasz albo ktokolwiek z jego rodziny da Wam polecenie do spełnienia, to spełnijcie je chętnie i bez ociągania; także i wobec obcych osób, do których przychodzicie, winniście być przyzwoici i ugrzecznieni.

8. Wobec pryncypała i każdego z Waszych przełożonych bądźcie otwarci i prawdomowni. Gdy w pracy swej przeoczyliście cokolwiek tak, że to co wam poruczono, z waszej winy się zepsuło, to wyznajcie otwarcie pryncypałowi, proście go z żalem serdecznym o przebaczenie i obiecajcie w przyszłości być uważniejszymi i przezorniejszymi.

9. Zamiast włóczyć się w niedzielę po południu, winniście pójść do kościoła; gdyż całe życie Boga mieć powinniście przed oczyma i w sercu. Bez pozwolenia pryncypała nie wolno wam wychodzić na miasto, ani też zawierać przyjaźni z innymi terminatorami. W ten sposób bowiem młode umysły zaprowadzono nieraz na manowce, a dobre obyczaje uległy skażeniu.

10. Wieczorami nie biegajcie po ulicach i nie włóczcie się z niegrzecznymi wyrostkami. Na przechadzkach wstrzymajcie się od wszelkich swywoli i nie niszczcie drzew i zarośli w publicznych zakładach; wogóle unikajcie wszystkiego coby na was sprowadziło gniew i karę.

Przepisy te winien terminator czytywać pilnie w czasie swej nauki, podpisać je, a później przy swem wyzwoleniu przynieść ze sobą i okazać. Pozostają one zresztą jego własnością, przyczem się mu zaleca aby nawet i wtenczas jeszcze, kiedy będzie już czeladnikiem stósował się do nich.

## Polska literatura piekarska.

Piekarstwo w Polsce do niedawna jeszcze pozostawało niemal w uśpieniu. Nie mieliśmy zawodowych uczonych fachowców, nie mieliśmy żadnych książek ani gazet fachowych we własnym języku. Dziś z jednej strony mamy majstrów piekarskich, którzy równocześnie są adwokatami, lekarzami, profesorami lub urzędnikami — z drugiej zaś strony mamy już własne, na razie jedyne polskie pismo fachowo-zawodowe, a nadto równocześnie ukazały się dwie książeczki piekarskie, których opis poniżej podajemy.

**Piekarstwo w teoryi i praktyce** przez nauczycieli szkoły piekarskiej, pp. Długoszewskiego i J. Horowskiego. — Książka ta zawiera obszerny zbiór wiadomości przydatnych dla majstrów i czeladników piekarskich jak również dla osób zajmujących się wypiekaniem chleba, babek i ciast świątecznych dla własnego użytku.

Zaletą książki jest odpowiedni układ. Autorzy zaznajamiają najpierw czytelnika z wiadomościami o zbożu, o mące, o ich jakości, wydatności, przechowywaniu i t. d. Następnie opisują w obszernym rozdziale o wyrobie i wypiekaniu chleba żytniego zaczynając od wyrobienia kwasu piekarskiego. Potem następuje pieczywo białe na wodzie i na mleku i obszerny opis wyrobu ciast świątecznych. Podręcznik zawiera następnie potrzebne wiadomości o drożdżach, wodzie, soli, mleku, maśle, jajach, cukru, diamalcie, diafarinie, risofarinie. W dalszym ciągu czytamy o piecach piekarskich, opale i opalaniu i przyrządach piekarskich.

Dużo miejsca poświęcono w końcu „bułce tartej“, co jest nader ważnem dla fachowców, kucharzy, masarzy i gospodyń. Przyrządzenie bułki tartej i jej dobroć zależną od tegoż, opisano znakomicie.

Koniec książki traktuje o rozwoju pieczywa, gdzie czytelnik znajdzie ciekawe i ważne uwagi.

W zakończeniu jest apel do majstrów i czeladzi aby dbano o czystość języka, aby używano wyrazów polskich, a nie posługiwano się wyrazami wziętego z języka obcego.

* * *

Podręcznik niniejszy będzie zapewne wielką pomocą, skoro się rozpowszechni. Każdy taką książkę kupić powinien. Czyta się ją płynnie, bo na każdym kroku widać dobry układ, staranne opracowanie, zwięzłość i dokładność objaśnień, jasność wyrażeń.

Do nabycia we wszystkich księgarniach.

**Podręcznik** do składania piekarskich egzaminów majsterskich i czeladniczych. Wydawnictwo „Gazety piekarskiej“. Tomik I. Nakładem „Gazety piekarskiej“. Ukaże się niebawem z druku powyższy podręcznik, jako pierwszy tom wydawnictw, które od czasu do czasu przez naszą redakcyę publikowane będą. Praca ta opracowana pod każdym względem zrozumiale i treściwie, w formie pytań i odpowiedzi, jest niezbędną dla każdego piekarza, tak ucznia, jak i czeladnika i majstra. Wiadomo bowiem, iż już w roku 1913 każdy czeladnik, chcący zostać majstrem, będzie musiał taksamo poddać się egzaminowi majsterskiemu. Niniejsza broszura umożliwi każdemu należycie przygotować się do jego złożenia. Cena egzemplarza 1 kor. 40 hal. z przesyłką pocztową 20 hal więcej. Za 10 egzemplarzy 13 kor., za 20 — 25 kor. Wysyłka jednego egzemplarza tylko za poprzedniem nadesłaniem pieniędzy, większe przesyłki opłatnie. Ponieważ nakład jest ograniczony, należy spieszyć się z zamówieniami.

# Rozmaitości.

**Nadzwyczajny dodatek** do tego numeru wyjdzie w pierwszych dniach czerwca i zawierać będzie sprawozdanie z otwarcia wystawy i szczegółowy jej opis.

**Przypominamy i zapraszamy** na tem miejscu wszystkich Panów majstrów piekarskich w Krakowie, aby przybyli na zakończenie roku szkolnego kursu zawodowego dla uczni piekarskich dnia 28 maja o godzinie 10. rano. Uroczystość poprzedzi nabożeństwo w kościele księży Misyonarzy na Kleparzu.

**Z biura pracy.** Mamy kilka starszych czeladników, żonatych, do umieszczenia na prowincyę, którzyby z Panów kolegów potrzebował, zechce do nas natychmiast się udać i podać warunki. Panowie majstrowie płacą czeladzi koszta podróży i 1 K. na biuro pracy.

**Pamiętajcie przedmioty na wystawę posłać najpóźniej 29. maja.**

**Wycieczka uczniów szkoły piekarskiej** w Krakowie do młyna w Podgórzu odbyła się w dniu 18. maja. Młyn ten jest własnością WP. Karola Włodzimirskiego. Objaśnień udzielał nadmłynarz p. W. Śmiałek. Uczniowie zwiedzili dokładnie całe urządzenie młyna. — jak obie maszyny, urządzenie walców itp. Młyn podczas zwiedzania był w ruchu. Na tem miejscu przesyłamy podziękowanie WP. Włodzimirskiemu za łaskawe zezwolenie zwiedzenia i p. Śmiałkowi za udzielenie wskazówek.

**Zamknięcie numeru** naszej gazety odbywa się zawsze *8* i *20* każdego miesiąca. Wobec tego przy przesyłaniu nam korespondencyi prosimy o zastosowanie się do tego terminu.

**Cennik z 19. maja.** *Kraków.* Tendencya silna, zaofiarowanie mierne, chęć kupna dobra, obroty mierne. Sprzedawano: pszenicę czerwoną i żółtą od 11.80 — 12.55 K, żyto dworskie od 8.70—9.00 K, żyto targowe 8.40—8.70 K. Wszystko za 50 kg. loko Kraków bez opłaty spożywczej.

*Lwów*, pszenica 23.80—24.20, żyto 15.20—15.60. *Podwołoczyska*: pszenica 20.20—21.—. *Wiedeń*: pszenica 14.40—25.40, żyto 18.90—19.70. *Peszt:* 25.40—25.64, żyto 18.40—18.80. Ceny w koronach za 100 kg.

*Wrocław*: pszenica 20.00—20.10, żyto 16.00—16.90. Ceny w markach za 100 kg.

**Masło.** *Wiedeń* 10/V deserowe 3.40—380 K, wiejskie 2.80—3.00 K, zwykłe targowe 2.00—2.40 K. *Kraków* 10/V targowe 2.80—3.00 K. za 1 kg. *Hamburg* 10/V stołowe I. klasy 236.00—246.00 M., II. klasy 226.00—230.00 M. za 100 kg. *Berlin* 10/V dworskie spółkowe, prima 238—242.00 M., sekunda 224.00—236.00 M., tertia 216.00—232 M. za 100 kg.

**Jaja.** *Wiedeń* 10/V prima 34—35 sztuk, sekunda 34—36 sztuk, za 2 K. *Kraków* 2/V 3.00—3.60 *Berlin* 2/V 3.20—3.30 M za kopę zachodnio Galicyjskich.

**Międzynarodowa wystawa** browarnicza i środków spożywczych w Antwerpii. We wrześniu i październiku bieżącego roku odbędzie się we „Grande Salle des fêtes“ w Antwerpii międzynarodowa wystawa browarnicza, hygieny i środków spożywczych. — Wystawę urządza stowarzyszenie „Anvers en avant“, mające charakter półurzędowy i mająca jako zadanie rozwój stosunków handlowych Antwerpii.

**Z obcych organizacyi piekarskich.** Inaczej zapatrują się na sprawę związku piekarze morawscy. U nas to tak ciężko idzie. Posiadają Czesi swój krajowy związek, Niemcy, nawet Słoweńcy, do nowych zaś organizacyi zawodowych należy zaliczyć nowoutworzony związek krajowy stowarzyszeń piekarskich na Morawie. U nas to wszystko dopiero w zarodku.

**Różne sprawy.** Bank młynarski utworzony zostanie w Budapeszcie. — Pragscy piekarze uchwalili nie oddawać zamówień młynom budapeszteńskim a zwłaszcza z klauzulą na usance giełdy peszteńskiej,— ale tylko pragskiej. — Wystawa narzędzi rękodzielniczych odbędzie się w Budapeszcie od 13. maja do 13. lipca. — Piekarzom wolno jest wypiekać sucharki i takie pieczywa, w których głównym składnikiem jest mąka, a cukier i inne dodatki jako uboczny. — Kramarze mogą sprzedawać węgle i drzewo łupane w drobnej sprzedaży, tudzież kartki widokowe, — bez szczególnego pozwolenia władzy przemysłowej. — Najwyższy trybunał kasacyjny wydał orzeczenie, że nauczyciele szkół przemysłowych i zawodowych rękodzielniczych są urzędnikami.

# PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

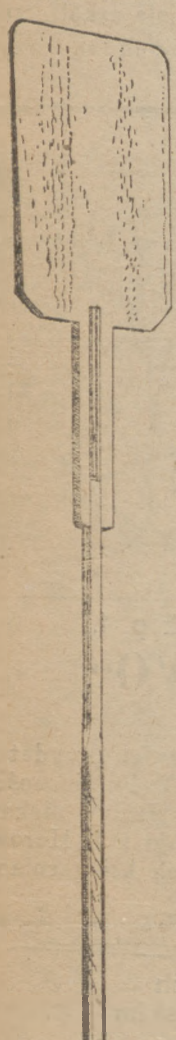
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

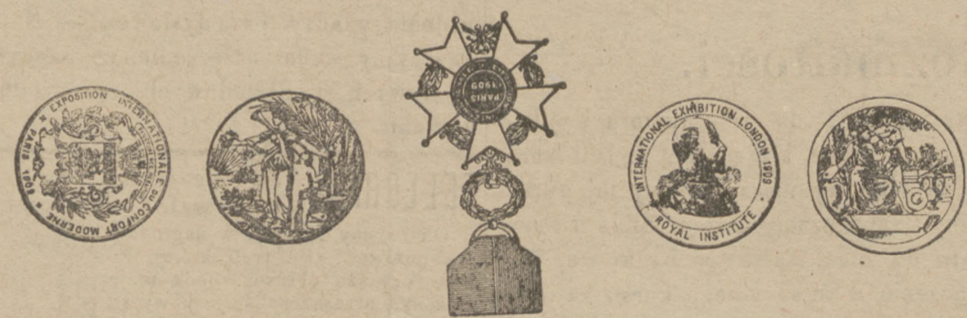
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

---

PATENT PATENT







PIERWSZA

## Fabryka piekarskich ŁOPAT

(szybrów)

Józefa Czapki w KOPRZYWNICY

(Josef Čapka, Kopřivnice Czechy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami

WYSYŁA ODWROTNIE WSZELKIE ZAMÓWIENIA NA ŁOPATY WEDŁUG ŻĄDANIA

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu dra Bilza.

GŁÓWNY ZASTĘPCA NA GALICYĘ i BUKOWINĘ:

Leon Bałuk — Kraków, Garbarska 12.

Cenniki wysyła wprost firma.

---

DIAMALT

Łatwe używanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

---

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW AKCYJNE TOWARZYSTWO

## WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI/1 ul. Odoakera 35.



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

---

## Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie przy kolei, dom własny

---

## Poszukuje

się na wieś samodzielnego piekarza-kierownika z kaucyą 500 kor. do prowadzenia piekarni. — Posada do objęcia w każdej chwili. Zgłoszenia przyjmuje Dyrekcya Chrześcijańsko-włościańskiej udziałowej Spółki piekarskiej w **Łoniowach** poczta **Porąbka Uszewska**, stacya kolejowa **Słotwina**.

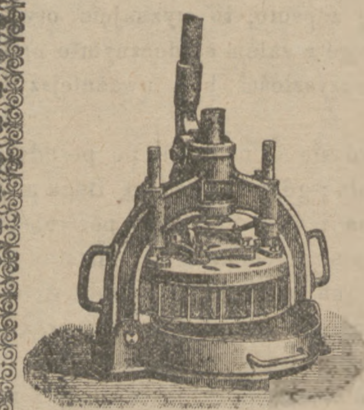
---

## Piekarnia

zaraz do wydzierżawienia

w mieście powiatowem z całem urządzeniem urządzeniem podług najnowszej konstrukcyi. Warunki bardzo przystępne. — Wiadomość w Redakcyi „Gazety piekarskiej: Kraków, Garbarska Nr. 12.

---



Alb. Mohr
Halle n. Saalą
pierwszorzędna specyalna fabryka maszyn piekarskich
poleca:

Maszyny i najrozmaitsze przybory dla piekarń i dla fabryk wyrobów z ciasta oraz wszelkie utensylia do pieców. —

Ceny zadziwiająco nizkie — Ulgi w spłatach — Długoletnia gwarancya — Korzystna wymiana starych maszyn.

Generalna reprezentacya i wyłączna sprzedaż dla Galicyi i Bukowiny, pierwszy galicyjski dom handlowy dla przemysłu piekarskiego

**Maks Pineles**

*Lwów, ul. Na Błonie 54a*

Cenniki na żądanie darmo i opłatnie. —

Koszyki, płachty nieprzemakalne, wagi, kasy ogniotrwałe i maszyny do szycia są zawsze na składzie.

---



## Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.

Żądajcie cenników.

---

## DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:

H. Rosenberg, Starowiślna 34.

---

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.